



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## ÇİÇEK POĞAÇA



1 paket çabuk maya  
1 su bardağı ılık su  
Yarım su bardağı ılık süt  
1 adet yumurta  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaşığı un  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 dolu çorba kaşığı rekotu

- # Yođurma kabına ılık, su, ılık süt, yumurta, yumurta beyazı ve unla karıştırılmış maya bırakılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Sonra tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır. ılık bir ortamda en az 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar ezilmiş peynir konur.
- # Hamur kenarlardan yukarı doğru toplanır. Yuvarlanır ve yassılaştırılır.
- # Hamurlara önce bıçakla ortasını kadar gitmeden artı şeklinde kesik atılır. Daha sonra ortalarına da kesik atılır. Bu şekilde 8 kanat elde edilmiş olur.
- # Kanatlar birer tur burulur. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Poğaaların zerine yumurta sarısı sürülür. Tam ortasına birer tutam çörekotu bırakılır.
- # Tepsi 190 derece sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (Yaklaşık yarım saat)
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

**Not:** iek poğaanın yumuşak olması için merdane ya da oklava kullanılmaz. Parmak uçlarıyla açılmalıdır.